

W. Besteckham
SCHAFFER

Guss Chef

Demir Döküm Pişirme Serisi





YENİ

Mükemmel Isı Dengesi, Maksimum Dayanıklılık

Mutfağınızda enfes lezzetler hazırlamanızı sağlayacak profesyonel bir pişirme serisi ile tanışmaya hazır mısınız?

Yenilenen tasarımıyla **Guss Chef Demir Döküm Serisi**, mutfaklarda pişecek lezzetlerin sınırlarını genişletir. Guss Chef'in demir döküm yüzeyi, kısa sürede ısınır ve ısı eşit bir şekilde yüzeye yayılır. Yemekler düşük ısılarda bile kısa sürede lezzet kaybı yaşanmadan pişer. Emayeden oluşan iç ve dış yüzeyi, dayanıklı yapısı sayesinde ürünlerinizi uzun yıllar güvenle kullanabilirsiniz.

Çok amaçlı kullanım imkanına sahip Guss Chef Serisi ile size mutfakta yapabileceğinizin sınırını aşmak ve keyif almak kalır.

Neden Demir Döküm?

Demir döküm, yüzyıllardır kullanılan en eski pişirme yöntemlerinden biridir. Doğadan gelen bir malzeme olan demir döküm, doğal bir pişirme sunar. Pişirme sırasında ısınmaya başlayan demir döküm ürünlerde ısı, bütün yüzeye eşit miktarda yayılır ve uzun süre yüzeyde muhafaza olur. Böylece pişirilen yiyeceklerin besin değeri, suyu ve lezzeti muhafaza edilir. Demir döküm ürünler, ısı tutma özelliği ile enerji tasarrufu da sağlar. Demir gibi, doğanın en dayanıklı maddelerinden biri ile üretilen demir döküm tencere ve tavalar nesilden nesile aktarılabilecek kalitededir.

Neden Emaye?

Bilinen en eski kaplama yöntemlerinden biri olan emaye, camın eritilmesiyle oluşur. Kanserojen katkı maddesi kullanılmadan üretilen emaye, antibakteriyeldir. Malzemesi sayesinde emaye yüzeyler leke tutmaz, kolay çizilmez ve yıpranmaz. Elverişli malzemesi sayesinde farklı zevklere hitap eden değişik renklerde üretilebilir.





DOĞALDIR

Doğadan gelen demirin eritilip işlenmesi yöntemiyle üretildiği için doğaldır ve %100 geri dönüştürülebilir.

ENERJİ TASARRUFU SAĞLAR

Demir döküm yüzeyi ile çabuk ısınır ve ısıyı dengeli bir şekilde dağıtarak muhafaza eder.

DAYANIKLIDIR

Isıyı tüm yüzeye eşit bir şekilde yayar ve uzun süre yüzeyde muhafaza eder. Bu sayede pişirilen yemeklerin besin değeri azalmaz.

TÜM OCAK TİPLERİNE UYGUNDUR

Elektrikli, gazlı veya indüksiyon tüm ocak tiplerinde kullanıma uygundur.

KOLAY TEMİZLENİR

Emaye yapısı ile kolaylıkla temizlenebilir.

LEZZET KATAR

Yiyecekler düşük ısıda kısa sürede lezzet kaybı yaşanmadan pişer.

ANTİBAKTERİYELDİR

Emaye iç ve dış yüzeyi sayesinde yiyeceklerle etkileşime geçmez.



1S2425-20001-KMZ06
• 20 cm Derin Tencere



1S2425-20001-KMZ07
• 24 cm Derin Tencere



1S2425-20001-TUR05
• 20 cm Derin Tencere



1S2425-20001-TUR06
• 24 cm Derin Tencere

Sağlıklı ve Lezzetli Yemekler



Döküm ile Tadı Bambaşka



1S2425-20001-KMZ08
• 26 cm Basık Tencere



1S2425-20001-KMZ09
• 28 cm Basık Tencere



1S2425-20001-TUR07
• 26 cm Basık Tencere



1S2425-20001-TUR08
• 28 cm Basık Tencere



Mutfaklarda Profesyonel Lezzetler



1S2425-20004-KMZ03
• 28 cm Kare Grill Tava Yardımcı Kulplu



1S2425-20004-KMZ04
• 28 cm Kare Grill Tava Yardımcı Kulplu



1S2425-20004-TUR04
• 28 cm Kare Grill Tava Yardımcı Kulplu



1S2425-20004-TUR01
• 28 cm Kare Grill Tava Yardımcı Kulplu

Farklı Form ve Yapıdaki Döküm Serisi



1S2425-20004-KMZ01
• 28 cm Yuvarlak Grill Tava Çift Kulplu



1S2425-20004-KMZ02
• 28 cm Yuvarlak Grill Tava Yardımcı Kulplu



1S2425-20004-TUR02
• 28 cm Yuvarlak Grill Tava Çift Kulplu



1S2425-20004-TUR03
• 28 cm Yuvarlak Grill Tava Yardımcı Kulplu

*Döküm Lezzetini
Sofranıza Taşıyın*



1S2425-20005-KMZ01
• 19 cm Sahan Çift Kulplu



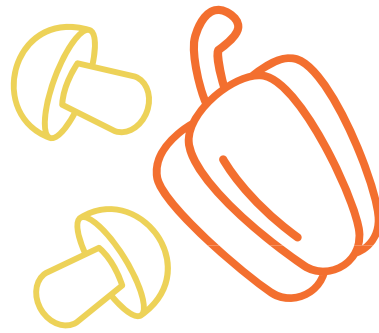
1S2425-20005-KMZ02
• 22 cm Sahan Çift Kulplu



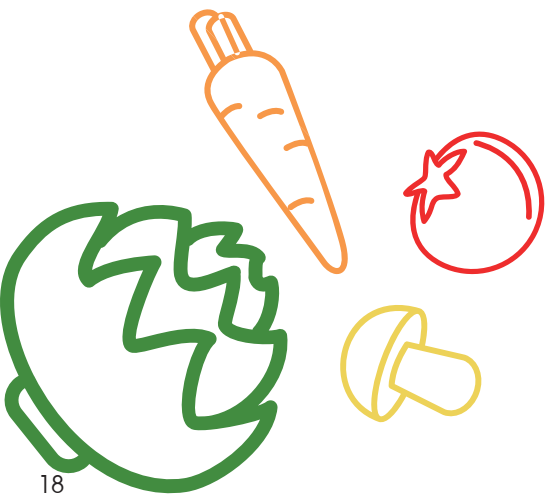
1S2425-20005-TUR01
• 19 cm Sahan Çift Kulplu



1S2425-20005-TUR02
• 22 cm Sahan Çift Kulplu



Tarifler





Ekşi Mayalı Ekmek

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1/2 (yarım) çay kaşığı ekşi maya
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz

Nasıl Yapılır ?

Geniş bir kaba un ve tuzu koyup suyu yavaşça ilave edip karıştırıyoruz. Ekşi mayayı ayrı bir bardakta iyice erittikten sonra un ve tuz karışımına ilave edip hepsini birlikte karıştırıyoruz. Hamurun kıvamı elimize ve yüzeylere yapışmayana kadar bir spatula yardımıyla veya elimizle karıştırıyoruz. Daha sonra bu hamur kabının üzerini bir streç filmle kapatıp tezgahta 3 saat kadar bekletiyoruz. Hamur 2 katı kadar kabardığında un serptiğiniz tezgahınızda şekil verebilirsiniz. Şekil vermek için; unlu yüzeye hamuru koyup hamurun merkezine doğru (içe doğru) 10 defa katlayın. Dıştan içe doğru hamuru çekin. Hamur yuvarlak bir biçim aldıktan sonra yağlı fırın kağıdıyla beraber herhangi bir kaba alıp 30 dakika bu şekilde bekletin. Ekmeğin 2 kez mayalanmasını beklerken fırınımızı 230 deredeceye ayarlayıp içine kapaklı bir döküm tencereyi koyuyoruz. Fırın döküm tencereyle beraber için boş şekilde ısınacaktır. 30-40 dakika kadar bekledikten sonra hamurumuzu fırın kağıdından tutarak sıcak döküm tencerinin içine koyuyoruz. Tencereye fırın kağıdıyla koymaya dikkat edin. İsteğe bağlı hamurun üzerini bir bıçak veya benzeri kesici aletle çizik/çizikler atabilirsiniz. 230 derecelik fırına hamuru verip 30 dakika pişiriyoruz. 30 dakikanın sonunda fırından döküm tencereyi çıkarıp bu defa fırın kağıdını çıkarıp tencereyi kapaksız olarak tekrar fırına veriyoruz. 10 dakika kadar pişiriyoruz. Böylece her tarafı kızarmış ve yanık bir görüntü oluşturmuş olacak.



Hazırlama Süresi : 15 dakika

Piştirme Süresi : 45 dakika

Afiyet Olsun!



T-Bone Steak

Malzemeler:

- 1 parça bonfile (350-400 gr)
- Siyah trüf mantarlı deniz tuzu
- Tuz ve karabiber
- Cherry domates
- Sarımsak
- Kuşkonmaz



Hazırlama Süresi : 7 dakika

Piştirme Süresi : 30 dakika

Nasıl Yapılır ?

Öncelikle eti tavaya atmaya hazır hale getirmemiz gerekiyor. Et soğukken tavaya atılırsa içi pişmez, dışı da yeteri kadar mühürlenmez. Bunun için etin oda sıcaklığına gelmesi bu adımda önemli. Oda sıcaklığına gelene kadar kuşkonmazların temizleme işlemine başlayabiliriz. Önce kuşkonmazın sap kısımlarının dış kabuklarını sebze soyacağı ile temizleyip suda yıkıyoruz. Sonra zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine ediyoruz. Daha sonra oda sıcaklığına gelen etin iki yüzüne de tuz serpilir ve değirmenden karabiber öğütülerek dökülür. Demir tavamızı ocağa alıyoruz ve en yüksek derecede 10 dakika kadar ısınmasını bekliyoruz. Tavanızın mümkün olan en yüksek ısıya ulaştığını anlamak için bir çay kaşığı suyu üstüne atın, su bir anda buharlaşırsa tavanız hazır demektir. Bu adımda tavayı yağlamaya gerek yok, et yapışmayacaktır. Eti tavaya düzgün bir şekilde serebilirsiniz. Bu adımda eti bastırmadan 4-5 dakika kadar bekleyin. 5 dakikanın sonunda iyi pişmiş et elde edeceksiniz. Bir yandan da kuşkonmazları ve cherry domateslerimizi tavamıza koyup 7-8 dakika kadar soteliyoruz. Arzu ederseniz eti maşa yardımıyla çevirin ve diğer yüzünü de 4-5 dakika kadar pişirin. Sonraki adımda eti tavadan alıp alüminyum folyo üzerine yerleştirin. Şimdi iki yüzüne de dilediğiniz miktarda karabiber öğütün, folyo ile sarın ve dinlenmeye bırakın. En az 5 dakika dinlendirdikten sonra folyoyu dikkatlice açın, kuşkonmaz ve cherry domateslerle servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun!

Vitamin Deposu Yeşil Çorba

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 300 gram brokoli
- 2 demet pazı
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 adet limon suyu
- 1/2 paket krema



Hazırlama Süresi : 10 dakika

Pişirme Süresi : 20 dakika

Nasıl Yapılır ?

Sarımsak ve zencefilleri rendeleyin ve zeytinyağında kavurun. Brokolileri de tencereye ekleyip beraber kavurmaya devam edin. Pazıların saplarını kesin ve yaprakları tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kapağı kapalı bir biçimde pişirin. Kaynayınca tuz, karabiber, zerdeçal, toz kırmızı biber ve 1 limonun suyunu da üzerine ekleyip el blenderı yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Yarım paket kremayı çorbaya ekleyip çırpma teliyle karıştırın. Sonrasında servis etmek için kaselere alabilirsiniz. Arzu ederseniz sunmadan önce kaselere krema ekleyebilirsiniz.

Afiyet Olsun!



Elmalı Portakallı Sıcak İçecek

Malzemeler:

- 1 tane portakal
- Yarım kırmızı elma
- Yarım limon
- Çubuk tarçın
- Anason
- Aldığı kadar su
- Bal



Hazırlama Süresi : 5 dakika

Piştirme Süresi : 15 dakika

Nasıl Yapılır ?

Kırmızı elmayı ve portakalı kabuklarıyla beraber dilimleriz ve derin bir tencere içine koyarız. Üzerine yarım limonun suyunu sıkıp ekleriz. Aroma vermesi için yıldız anason ve çubuk tarçın ekledikten sonra istediğiniz ölçüde su eklemesi yapabilirsiniz. Bu adımlardan sonra tencereyi kaynatmaya alabiliriz. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp servis edebilirsiniz. Tatlandırması için servis esnasında bardaklara 1 çay kaşığı kadar bal ekleyebilirsiniz.

Afiyet Olsun!

W. Besteckhaus
SCHAFFER®

T: +90 212 659 00 59

F: +90 212 659 68 78

Aslan Plaza, Yenibosna Merkez Mah.
29 Ekim Cad. No:11/C-Z1
Bahçelievler/ İstanbul



schafermutfak

www.schafer.com.tr
www.schafer.de